BOLILLO.

INGREDIENTES

500 gr de harina
250 ml de agua tibia
20 gr de levadura fresca o en polvo.
Azúcar y sal

PREPARACIÓN

1. Hacer un volcán de harina cernida de 500 gramos sobre la mesa limpia y despejada.
2. En 300 ml de agua tibia diluir; azúcar (15gr) sal (8gr) y la levadura.
3. Incorporar al centro del volcán el agua y amasar. Para verificar la consistencia nos daremos cuenta por que ya no se nos pegara la masa en los dedos.
4. Dejar leudar la masa durante 30 min.
5. Una vez que la masa ya este leudada, deberemos tomar varias partes del tamaño de una pelota de golf y bolearemos cada una en la mesa.
6. Ya que tengamos nuestras pequeñas bolas de masa, procederemos a darle forma de bolillo o telera (para dar la forma debemos tomar la bola de masa y con los dos dedos índice deslizar sobre la mesa y de esta manera quedaran mas finos los extremos, hacer un ligero corte por el centro) barnizar con una cucharadita de sal y agua.
7. En una charola con harina colocar todos los bolillos o teleras que se hicieron y dejarlos reposar nuevamente para que leuden.
8. Meterlos al horno previamente precalentado a una temperatura de 250 grados centígrados durante 15 min.
9. Con un aspersor, rociar agua en el horno, esto va a crear vapor que se va a expandir en el horno y va a dorar la capa exterior del bolillo (también se mete un cazo cónico con agua para crear vapor dentro del horno).

BAGUETTE.

- **INGREDIENTES**
  550gr. Harina
  Levadura fresca o polvo 25 gr
  Agua 340 ml.
  Sal 10 gr.

- **PREPARACIÓN**
  1. Hacer un volcán de harina cernida de 550 gramos sobre la mesa limpia y despejada.
  2. En 340 ml de agua tibia diluir la sal y la levadura.
  3. Incorporar al centro del volcán el agua y amasar.
  4. Para verificar la consistencia nos daremos cuenta por que ya no se nos pegara la masa a los dedos.
  5. Dejar leudar la masa durante 30 minutos aproximadamente.
  6. Una vez que la masa este esponjada (leudada) procederemos a darle la forma de baguette estirando sobre la mesa con las dos manos haciendo la forma de baguette, enharinado cada que se necesite, hacer 3 cortes ligeros en horizontal colocar en charola y dejar reposar nuevamente durante 10 minutos, barnizar con una cucharadita de agua en sal.
  7. Meterlos al horno previamente precalentado a una temperatura de 250 grados centígrados durante 15 min.
  8. Con un aspersor, rociar agua en el horno, esto va a crear vapor que se va a expandir en el horno y va a dorar la capa exterior del baguette (también se mete un cazo cónico con agua para crear vapor dentro del horno).

BAGUETTE INTEGRAL.

INGREDIENTES

250 gr harina integral
250 gr de harina de trigo
50 gr de salvado
30 gr de levadura fresca
300 ml de leche tibia
100 ml de agua

PREPARACIÓN

1. Cernir 250 gr (Harina de trigo) 250 gr (Harina integral) y mezclarlas.
2. Hacer un volcán con las harinas mezcladas sobre la mesa limpia y despejada.
3. Tibiar (300ml) de leche y (100ml) de agua.
4. Incorporar al centro del volcán el agua y amasar.
5. Para verificar la consistencia nos daremos cuenta por que ya no se nos pegara la masa a los dedos.
6. Dejar leudar la masa durante 30 minutos aproximadamente.
7. Una vez que la masa este esponjada (leudada) procederemos a darle la forma de baguette estirando sobre la mesa con las dos manos haciendo la forma de baguette, enharinado cada que se necesite, hacer 3 cortes ligeros en horizontal colocar en charola y dejar reposar nuevamente durante 10 minutos, barnizar con una cucharadita de agua en sal.
8. Meterlos al horno previamente precalentado a una temperatura de 250 grados centígrados durante 15 min
9. Con un aspersor, rociar agua en el horno, esto va a crear vapor que se va a expandir en el horno y va a dorar la capa exterior del baguette (también se mete un cazo cónico con agua para crear vapor dentro del horno).

BOLLOS CON AMARANTO Y MIEL

INGREDIENTES

250 gr de harina
180 gr de amaranto
70 gr de harina de centeno
8 gr de sal
20 gr de miel
10 gr de levadura fresca
320 ml de leche fresca
40 gr de manteca vegetal.
2 huevos.

PREPARACIÓN

1. Hacer un volcán con la mezcla de harinas, sal y amaranto (harina previamente cernida) agregar en el centro; miel, leche, levadura fresca disuelta y la manteca.
2. Amasar vigorosamente hasta obtener una masa uniforme y elástica que se desprenda de la mesa.
3. Dejar reposar 25 min con un paño. Una vez lista dividir en porciones de 25 gramos aprox. Redondear y barnizar con yema de huevo para espolvorear con amaranto.
4. Colocar en una charola enharinada los bollos y dejar fermentar antes de ser metidos al horno para que dupliquen su tamaño.
5. Meter al horno previamente precalentado la charola con bollos a una temperatura de 200 grados centígrados por 20 min.

BOLLOS DE CENTENO.

INGREDIENTES

250 gr de harina de centeno
250 gr de harina de trigo.
10 gr de levadura fresca
10 gr de azúcar
20 gr de manteca vegetal
200 ml de leche tibia.
150 ml de agua.

PREPARACIÓN

1. Hacer un volcán con la mezcla de los secos; 250 gr de harina de centeno, 250 gr de harina de trigo, 10 gr de azúcar.
2. Diluir la levadura en una mezcla de 200 ml leche y 150 ml de agua. Empezar a amasar y agregar la manteca.
3. Amasar vigorosamente hasta obtener una masa uniforme y elástica que se desprenda de la mesa. Dejar reposar por 20 min con un paño.
4. Una vez lista dividir en porciones de 25 gramos aprox. Redondear y barnizar con yema de huevo agregar las pasas o avellanas.
5. Colocar en una charola enharinada los bollos y dejar fermentar antes de ser metidos al horno para que dupliquen su tamaño.
6. Meter al horno previamente precalentado la charola con bollos a una temperatura de 200 grados centígrados por 20 min.

BOLLOS DE HARINA DE SOYA CON QUESO.

INGREDIENTES

350 gr de harina d trigo.
100 gr de harina integral
70 gr de harina de soya
10 gr de sal
15 gr de margarina
10 gr de levadura fresca
220 ml. De leche
100 ml. De agua
200 gr de queso crema.

PREPARACIÓN

1. Hacer un volcán con la mezcla de los secos; 350 gr de harina d trigo, 100 gr de harina integral, 70 gr de harina de soya, 10 gr de sal.
2. Diluir la levadura fresca en agua tibia, e integrar los ingredientes líquidos al centro del volcán; 220 ml. de leche, 100 ml. de agua. Empezar a amasar y agregar la margarina.
3. Amasar vigorosamente hasta obtener una masa uniforme y elástica que se desprenda de la mesa. Dejar reposar por 20 min con un paño.
4. Extender la masa sobre la mesa con un rodillo agregar el queso crema sobre toda la superficie (A este se le puede agregar ingredientes opcionales como chiles, hierbas, sal etc.).Enrollar la masa y dividir en porciones.
5. Colocar en una charola los bollos dejar fermentar antes de ser metidos al horno para que dupliquen su tamaño.
6. Meter al horno previamente precalentado a una temperatura de 200 grados centígrados por 20 min.

PAN DE CAJA

Ingredientes

500 gr de harina
15 gr de azúcar
10 gr de sal
40ml de aceite
20 gr de levadura
600 ml de leche agua (mezclada 300 y 300)
Masa madre que yo llevare.

Procedimiento

Se cierne la harina y se agrega la azúcar y sal se mezclan y se hace un volcán se agrega la levadura en polvo y se mezcla con la leche y agua solo la mitad y se agrega la masa madre y se amasa una vez incorporados se va agregando los 300ml de agua y leche poco a poco. Y se deja reposar por 1 hora. Se engrasa un molde con mantequilla poner la maza y apachurra sin sacarle el aire agregan la masa y dejar reposar se mete al horno previamente caliente a una temperatura de 180 por 30 min. Una vez horneado se retira del molde rápidamente y se rebana.

MEDIAS NOCHES

Ingredientes

50 gr. De mantequilla
50 gr. De azúcar
Huevo 1 pza.
Leche 60 ml.
15 gr. De levadura fresca
Sal
Harina 500 gr.
Agua 250 ml.

Procedimiento

Se mezcla la mantequilla y azúcar. Se cierne la harina y se agrega la sal y levadura y se mezclan una ves mezclados se agrega la mantequilla con azúcar. El agua con leche tibia se va agregando poco a poco se amasa y la masa de vede de ser suave, elástica pero no se debe de romper. Se deja fermentar por 40min se bolea la masa de un peso de 70gr seles da forma y se deja reposar otros 10min se ponen en un horno previamente caliente y se horneas a una temperatura de 210 por unos 10-15 min

PAN DE HAMBURGUESAS

Ingredientes
Harina 500 gr.
Agua tibia 300 ml.
Azúcar 30 gr.
Sal 10 gr.
Levadura fresca 15 gr.
85 gr de mantequilla
Papel encerado

Procedimiento
Se mezcla la mantequilla y azúcar. Se cierne la harina y se agrega la sal y levadura y se mezclan una ves mezclados se agrega la mantequilla con azúcar. El agua tibia se va agregando poco a poco se amasa y la masa de vede cesar suave, elástica pero no se debe de romper. Se deja fermentar por 40min se bolea la masa de un peso de 70gr seles da forma y se deja reposar otros 10min se ponen en un horno previamente caliente y se horneas a una temp de 210 por unos 10-15 min

CANASTA DE PAN MUERTO.

INGREDIENTES

Harina 2 kg.
Azúcar 20 gr.
Sal 20 gr.
Manteca 100 gr.
Huevo 4 pzas.
Cocoa 100 gr.

PREPARACIÓN

1. Hacer un volcán y mezclar todo excepto la cocoa.
2. Amasar vigorosamente y dividir la masa en dos.
3. A una de las mitades integrarle la cocoa hasta que quede completamente café.
4. Estirar las masa con el rodillo (previamente enharinando la superficie donde se aplanara).
5. Hacer un rectángulo grande y de ese rectángulo sacar tiras del mismo tamaño (ese procedimiento es para la masa blanca y la café (cocoa).
6. Tejer la canasta entrelazando las tiras e intercalándolas de color.
7. Una vez listo nuestro tejido ponerlo sobre un bowl al revés previamente enmantequillado.
8. De esta manera obtendremos la forma redonda de nuestra canasta, agregarle una trenza de las dos masas para usarla como sujetadora de la canasta.
9. Barnizar con yema de huevo y Hornear la canasta a 220 grados centígrados hasta que este crocante

MANTECADAS DE VAINILLA

INGREDIENTES

Harina 500 gr
Huevos 12pzas.
Azúcar 500 gr.
Leche 500 ml.
Aceite 500 ml.
Royal 40 gr.
Levadura fresca 10 gr
Naranja 1 pza.
Vainilla 30 ml.
3 gr sal
Moldes o Capacillos delos rojos para hornear.

Procedimiento: se mezclan todos los ingredientes secos con la mantequilla excepto la harina en una batidora. Unas vez revueltos se agregan aproximadamente 11 huevos. Una vez incorporados a la mezcla se agrega la harina, aceite, y el jugo de media naranja se perfuma con vainilla al gusto. Se pone la mezcla en moldes y se dejan reposar por 5 min y se pasan a un horno previamente caliente a una temperatura de 180c por 30 minutos.

MADALENAS

INGREDIENTES

Mantequilla 100 g
Azúcar glass40 g
Huevos 3pzas.
Leche200 ml.
Harina500 gr.
150 gr de azúcar
Royal 40 g
Esencia de vainilla 1 cdita
I sobrecito de Colorante vegetal amarillo
10 gr de levadura fresca
1 naranja

Procedimiento: ala mezcla de las mantecadas solo se le agrega ralladura y medio jugo de una naranja. Se ponene en un horno previamente caliente y se hornea a una temperatura de 170 por 20-25 min.

PANQUE MARMOL

INGREDIENTES

500 gr de harina
40gr de Royal
Cocoa 40 g
3 huevos
150 gr de azúcar
Sal
200 ml de leche
250 ml de aceite
150 gr de mantequilla
1 pizca de bicarbonato
Lleven sus moldes para panque.
50 gr de nuez

Procedimiento: a ser un volcán con la harina agregar el royal, azúcar, sal y se mezclan se agrega la mantequilla y aceite se amasan para incorporar los ingrediente una vez echo se agrega la leche y se incorpora una vez echo se di divide la masa en dos ala otra masa se le agrega la cocoa y se incorpora la masa. Los moldes se engrasan y se harina se agregan las masa se meten aun horno previamente calentado a una temperatura de 195 por 20 min.

PAN CHAPATA

INGREDIENTES
150 gr de masa madre
600 gramos de harina de fuerza (o más, según te pida la masa),
20 gramos de levadura fresca
300 ml de agua
50 ml de aceite de oliva
15 gramos de sal
Frasco de finas hiervas

Procedimiento: se mezclan todos los ingredientes secos la levadura se desase con las manos y se incorpora agua tibia, mientras se está amasando se integra el aceite de oliva. La masa debe tener una textura ligera elástica y flexible. Se deja reposar por una hora y media.
Una vez que la masa ha reposado, pasaremos al siguiente paso; enharinar la superficie donde trabajaremos, tomaremos partes de la harina y las bolearemos, estirar la masa con el rodillo, agregar los ingredientes al centro ya sean la finas yerbas o el relleno, hacer dos dobleces hacia el centro para sellar nuestro pan y lo pasaremos a una charola y llevar al horno a una temperatura de 255° y se debe poner una hoya con agua para que se genere vapor y pueda quedar crujiente.

MASA PARA PIZZA Y CALZONE

INGREDIENTES

1,5 kg de harina
8 gr de sal
30 gr de azucar
20 gr de levadura
Agua caliente
200 ml de aceite
1 lt de agua
80 gr de cereal de Korn flakes.

Procedimiento para pizza: incorporar todo los ingredientes secos (harina azúcar levadura) se hace un volcán el aceite se incorpora al final cuando se amasa se le agrega un poco de harina para que la masa se Valla endureciendo, la masa debe tener una textura firme y elástica. Esta se deja fermentar con un trapo húmedo unos 40 minutos se aplasta la masa con el rodillo estirándola en forma circula el cereal korn flakes se apasta y se le agrega a la masa se enrolla de las orilla y se pasa a una charola, Se agregan los ingredientes y se mete a hornear a una temperatura de 250º-300º unos 10 minutos.

CALZONE

INGREDIENTES
1,5 kg de harina
8 gr de sal
30 gr de azúcar
20 gr de levadura
Agua caliente
200 ml de aceite
1 lt de agua

Procedimiento Calzone: hacer un volcán y mezclar todos los ingredientes secos la levadura se desase con las manos y se incorpora agua tibia, mientras se está amasando se integra el aceite de oliva. La masa debe tener una textura ligera elástica y flexible. Se deja reposar de 30 a 40 min.
Una vez que la masa ha reposado, pasaremos al siguiente paso; enharinar la superficie donde trabajaremos, estirar la masa con el rodillo en círculo, pasaremos la masa a una charola y agregaremos la salsa y los ingredientes que contendrá al centro del círculo, doblarlo por la mitad y después hacer dobleces de las orillas en trenza barnizar con yema de huevo y llevar al horno a una temperatura de 250° a 300° y se debe poner una olla con agua para que se genere vapor y pueda quedar crujiente.

PAN PALOTEADO

INGREDIENTES

1 kg de harina
150 gr de manteca
100 gr de azúcar
20 gr de sal
500 ml de agua
500 gr de azúcar glas
Para estirar (700 gr de harina, 300 de manteca vegetal)

PREPARACIÓN

1. Lo primero que haremos será colar la harina (tamizar) y hacer un volcán mezclando primero todos los secos y la manteca. Excepto el azúcar glas ya que ese se utilizara para espolvorear.
2. Amasar hasta obtener una textura de masa dura.
3. Por otra parte fundiremos los 300 gramos de manteca vegetal.
4. Estiraremos la masa integrando una gran cantidad de harina y la doblaremos en libro, intercalando en cada dobles bastante harina para que no se peguen la hojas que van a ir saliendo, esto sin olvidar que seguiremos aplanando.
5. Una vez que tengamos lista nuestra masa paloteada, procederemos a hacerle varios dobleces de manera vertical, en cada dobles agregaremos manteca fundida para pegar la capa y seguiremos doblando de esta manera hasta obtener un rectángulo delgado, pero con un grosor dado por las diversas capas del paloteado.
6. Una vez listos dejarlos reposar en la charola previamente enharinada y después procederemos a meterlos al horno a una temperatura de 180 grados de 10 a 15 min.

PALILLOS DE TRIGO

INGREDIENTES

Harina 500 gr.
Manteca 255 gr.
Huevo 2 pzas.
Sal 1cda.
Azúcar 30 gr.
Ajonjolí 50 gr.
Leche 100 ml.
Salvado 50 gr.

PREPARACIÓN

1. Lo primero que haremos será colar la harina (tamizar) y hacer un volcán mezclando primero todos los secos y luego los líquidos (nota el huevo va completo) .
2. El ajonjolí y un huevo no los mezclaremos, ya que el ajonjolí lo usaremos para decorar y la yema de hueva para barnizar.
3. Amasar vigorosamente hasta que nuestra masa tenga una consistencia firme un poco elástica, debido a que esta masa no lleva levaduras esta masa suele ser quebradiza.
4. Hacer forma de palos y colocar en una charola previamente enharinada, barnizarlos con la yema de huevo y agregarles el ajonjolí. dejar reposar.
5. Meterlos al horno a una temperatura de 150 grados centígrados de 10 a 15 min aprox.

GALLETA DE NUEZ

INGREDIENTES

Harina 500 gr.
Manteca 225 gr.
Leche 100 ml.
Azúcar glass 200 gr.
Huevo 2 pza.
Royal 1cda.
Glase rojo 100 gr. (les sugiero que compren una sola manga y compartan cuesta 20 pesos aprox.)
Nuez 100 gr.

PREPARACIÓN

Lo primero que haremos será colar la harina (tamizar) y hacer un volcán mezclando primero todos los secos y luego los líquidos, usaremos solo un huevo completo.

El glasé rojo lo utilizaremos para los centros de las galletas así que ese lo apartaremos hasta que lo utilicemos mas adelante.

Amasar vigorosamente hasta que nuestra masa este uniforme, dividiremos la masa en dos.

A una parte le agregaremos las nueces picadas, esas serán nuestras galletas de nuez.

A la otra mitad le daremos forma y en el centro llevara el glasé rojo.

Galletas de nuez; darles forma y llevarlas a la charola.

Galletas de glasé; darles forma, barnizarlas con la yema de huevo y agregarles glasé en el centro sumiendo precisamente la parte centra de la galleta y llevarlas a la charola.

Meterlas al horno previamente precalentado a una temperatura de 150 grados centígrados aproximadamente 10 a 15 min.

PASTA DE HOJALDRE

INGREDIENTES

1. 1 kg de harina
2. 1 barra de margarina especial para hojaldre (flex roja o La torre)
3. 30 g de sal
4. 100 g de azúcar
5. 500 ml de agua.
6. 100 gr de manteca.
7. 2 huevos

PREPARACIÓN

Hacer un volcán con la harina, sal, manteca, huevo e integrar todo, rehacer el volcán y agregar el agua tibia poco a poco y amasar todo y golpear, cuando se despegue de las manos y de la masa estirar en forma de cruz e incorporar la margarina y golpear, comenzar a estirar con el rodillo y estirar y doblar en tres y repetir esto cuatro veces, al terminar dar el ultimo dobles y refrigerar 20 min. y cuando se van a hacer los panes dar un quinto dobles.

1.- orejas: cortar una parte de la masa de hojaldre y estirar y doblar y en cada doble ir agregando azúcar, formar un cuadrado y enrollar ambos extremos del cuadrado e ir cortando en porciones iguales, colocar sobre una charola y aplastar un poco e incorporar otro poco de azúcar.

2.- trenza: cortar una parte de la masa de hojaldre y estirar y doblar y cortar un rectángulo de la pasta y aplanar cortar los triángulos de la parte superior e inferior, dejando en forma parecida a un pescado, hacer cortes pequeños en cada lado sin llegar al centro, en el centro colocar el ate de membrillo y el queso crema, e ir cerrando una por una las líneas que se cortaron. De modo que el relleno se tape y esta queda en forma similar a una trenza.

3.- rieles: cortar una parte de la masa de hojaldre estirar y doblar y aplanar, cortar de aquí dos rectángulos iguales y a uno ponerle el relleno y poner huevo en las orillas, colocar el otro rectángulo encima y

hacer una especie de rallado encima con el cuchillo y rebanar en rectángulos iguales.

4.- pastel mil hojas: cortar una parte de la masa de hojaldre y estirar y doblar y cortar tres rectángulos grandes e iguales, en un refractario colocar un rectángulo de hojaldre, rebanadas de fruta y crema pastelera y repetir esto tres veces y llevar al horno.

5.- volovanes: cortar una parte de la masa de hojaldre y estirar y doblar y aplanar, cortar dos círculos iguales y a uno cortarle el centro y ponerlo encima del otro, llevar al horno y al sacarlos colocarles el relleno.

PAN DE AGUA.

- **INGREDIENTES**
  1. 1 kg de harina
  2. 500 ml de agua
  3. 200 gr de manteca
  4. 70 gr de levadura fresca
  5. 30 gr de azúcar
  6. 25 gr de sal

- **PREPARACIÓN**

  Hacer un volcán con la harina, azúcar, sal y levadura e ir mezclando y luego poco a poco ir agregando el agua tibia y dejar fermentar 20 min., porcionar y dar forma y dejar fermentar otros 5 min., llevar al horno de 15 a 20 minutos a 200°C aprox.

  1.- quesadillas: cortar un pedazo de masa y aplanar de forma que quede lo mas redondo posible, en medio poner la crema pastelera y unir un extremo con el otro.
  2.- Cuernitos: cortar un triangulo y dar la vuelta e ir enrollando de la parte mas ancha hasta la mas delgada.
  3.- ¿¡¿?¡?¡?¡: cortar un cuadrado y enrollar ambos lados hasta que se junten en medio y dar la vuelta y estirar, colocar crema pastelera en el centro.

CREMA PASTELERA

- **INGREDIENTES**
  1. 1 lt. de leche
  2. 120 gr. de maicena natural
  3. Vainilla liquida o natural.
  4. 10 huevos
  5. 350 gr de azúcar
- **PREPARACIÓN**

  Mezclar la maicena, azúcar y el huevo y aparte poner a tibiar la leche con vainilla y luego incorporar la mezcla de la maicena a la leche y menear hasta que tome consistencia de atole.

Ingredientes extras para panes de hojaldre

1 lata de piña en almíbar
150 gr de ate de membrillo
1 paq de queso crema
100 de azúcar
Cerezas sueltas o un frasco chico
1 mango
2 kiwi
2 carambolas
1 lata de durazno en almíbar
500 gr de fresa.
Lleven el glase rojo que les quedo
Y si pueden compren otro de piña

POLVORONES

- **INGREDIENTES**
- Harina 750 gr.
- Manteca vegetal 400 gr.
- Azúcar glass 500 gr.
- Nuez 50 gr.
- 100 gr de glass para espolvorear

- **PREPARACIÓN**

Mezclar la harina, la azúcar glass y la nuez, cuando ya se tengan mezcladas, agregar la manteca vegetal poco a poco y amasar, una vez que este lista, estirar y comenzar a cortar las formas. Colocarlos en una charola enharinada y llevar al horno a 150°c durante 15 min aprox.
Sacar del horno y espolvorear con azúcar glass y dejar reposar.

PAN DANES

- **INGREDIENTES**
- 1 kg de haría
- 250 gr de azúcar
- 15 gr de sal
- 750 gr de margarina FLEX azul para danés
- 5 huevos
- 70 gr de levadura fresca
- 10 ml de vainilla
- 250 ml de agua
- 250 ml de leche
- **Para los roles:** 1 huevo, 200 gr de azúcar, 200 gr de pasas, 100 gr de nuez picada, 100 de coco rallado, 50 ml de ron blanco, 300 de azúcar.

- **PREPARACIÓN**

Mezclar la harina, azúcar, sal, levadura y agregar los huevos e ir amasando, con el agua, la leche y la vainilla ir hacer una mezcla e írsela agregando poco a poco a nuestra masa, según se necesite, golpear la masa constantemente hasta que se despegue con facilidad de las manos. Una vez que esto suceda, estirarla en forma de cruz y en medio colocar la margarina, doblar en tres y aplanar con el rodillo, repetir esto tres veces.
Dejar reposar unos 20 min aprox., o hasta que doble su tamaño porcionar y dar forma…

1.- roles: cortar un pedazo de la masa y aplanar hasta formar un rectángulo, barnizar con huevo y agregar coco, nuez y pasas, enrollar y cortar en rodajas, colocarlas muy pegadas en un refractario y llevar al horno a 220°C durante 20 min aprox., sacar del horno y con el ron y la azúcar hacer un jarabe y bañarlos con este.
2.- trenzas: cortar un pedazo de la masa y aplanar hasta formar un rectángulo, barnizar con huevo y agregar coco, nuez y pasas, enrollar y cortar en rodajas y hacerles un corte en medio y darles la vuelta en forma de trenza y llevar al horno a 220°C durante 20 min aprox..
3.- ¿??????: cortar un cuadro pequeño y colocar dentro de este la crema pastelera y se llevan las esquinas hacia el centro y se coloca poco huevo para que no se desprenda y llevar al horno a 220°C durante 20 min aprox.
4.- cuernitos: cortar un triangulo y dar la vuelta e ir enrollando de la parte mas ancha hasta la mas delgada.

BESOS

- **INGREDIENTES**
- 1 kg de harina
- 30 gr de polvo para hornear
- 4 huevos
- 20 gr de levadura fresca
- 300 gr de manteca vegetal
- 10 ml de vainilla
- 500 ml agua.

- **PREPARACIÓN**

  Hacer un volcán con la harina, polvo para hornear, levadura, huevos y vainilla e ir mezclando y poco a poco irle agregando la manteca vegetal y después ir agregando poco a poco el agua tibia hasta que se forme una masa chiclosa y pegajosa, dejar reposar.
  Hacer las bolitas con nuestra mano y llevar al horno a una temperatura de 220°C máximo, sacar del horno y poner mermelada en medio y unir.
- **Para terminar**
  300 gr de mantequilla
  5 ml. Vainilla
  Azúcar glass 200 gr
  Mezclar estos ingredientes y hacer una pasta y con esta untarlos por la superficie.

TARTA DE FRUTAS

Masa sucrè
140 grs de mantequilla
72 grs de azúcar
1 pza huevo
2 ml de vainilla
2 pzas de limón
212 grs de harina
100 grs de chocolate semi amargo

Cremar mantequilla con la azucar, agregar el huevo y la vainilla y la ralladura de limón, después agrega harina. se pasa al molde y se va compactando para cubrir el fondo, una vez listo se le pone papal encerrado y encima piedras para que la cocción sea por la parte superior. Esto se hornea a una temp de 180 por 15 min una vez horneado se retira del molde, se pone una capa de crema pastelera y capas de fruta (fresa, kiwi, mango, frambuesa) se van colocando en espiral al final se agrega el caramelo y se coloca en el refrigerador.

- Masa genovesa
  6 pzas de huevo
  3 pzas de yema de huevo
  150 grs de azúcar
  240 grs de harina
  Vainilla c.s

  Procedimiento
  Se mezclan 3 huevos y tres yemas se mezclan con la azucar, vainilla y se incorporan una ves echo se agrga la harina la consitencia debe de ser semilíquida y se agrega en una bufet era enharinada. Y se pone en el horno previamente calentado y se hornea a una temp de 180 por 20 min.

CRISINIS

200-250 ml de agua
400 grs de harina
15 grs de levadura
10 grs de sal
20 ml de aceite de oliva
Leche c.s
50 grs de ajonjolí

Procedimiento
Se agregan todo los ingredientes secos con el aceite se amasa para incorporarlos una vez echo se agrega la leche para terminar de amasar se ponen en un horno previamente calentado y se hornean a una temp de 180 por 15min.

BÍSQUET

2 tazas de harina (250 grs)
45 grs de mantequilla
1 cucharadita de sal
2 cucharaditas de royal
¾ de taza de leche
2 yemas de huevo para barnizar

Procedimiento
Se mezclan todos los ingredientes secos con la harina y se sirne 2 veces, la mantequilla se va integrando con los dedos una ves incorporado se agrega la leche poco a poco una vez se estira con el rodillo y se cortan, se barniza con la yema de huevo si ponen en el horno previamente calentado y se hornean una temp de 180 por 20min.

Pan Árabe

4 tzas de harina (500 grs)
Sal c.s
1 taza de agua tibia
1 cucharada de aceite
10 grs de levadura
1 cucharada de harina
1 cucharada de azúcar
Agua c.s

Procedimiento

Un volcán de harina con sal y se agrega la masa madre se amasa y se deja fermentar por 30min se bolea y se deja fermentar por 10min se empieza a estirar con un rodillo y se pone a cocer en un sartén se cose como si fuera una tortilla.

BIZCOCHO

- INGREDIENTES
  1 kg de harina
  300 gr de azúcar
  15 gr de sal
  150 gr de margarina
  4 huevos
  70 gr de levadura fresca
  10 ml de vainilla
  250 ml de agua
  150 ml de leche

- PROCEDIMIENTO
  Se hace un volcán con todos los ingredientes secos se le agrega uno a uno los huevos y se mezclan. El agua y la leche tibia y la levadura se amasan hasta que se incorporen y por último la mantequilla.

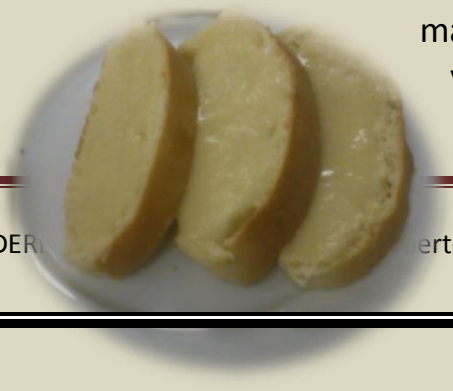
PASTA DE CONCHA

Blanca: 250 gr de harina, 125 manteca, 60 azúcar glass, 60 azúcar normal
Chocolate: 120 manteca, 60 glass, 200 harina, 70 cocoa, 60 azúcar normal
Amarilla: 60 glass, 200 harina, 125 manteca, 1 sobre color vegetal amarillo, 200 azúcar normal.

Procedimiento
Todos los ingredientes se mezclan y se amasan hasta obtener una masa de consistencia quebradiza. Esta masa se usara para la cobertura de las conchas.

REBANADAS

- INGREDIENTES
  150 gr de mantequilla
  200 gr de azúcar normal.
- PROCEDIMIENTO
  Se utiliza la masa de los bizcochos se bolea y se hornean por 20min a una temperatura de 170 grados. Una vez que esté lista se sacara del horno y se cortara en rebanadas.
  Se crema la mantequilla y se agrega el azúcar y se unta por un lado de la rebanada.



PELONES

1 huevo
200 de azúcar glass
1 limón
100 ml de agua
100 gr de coco rallado.

Procedimiento

Se utiliza la masa de los bizcochos se bolea y se hornean por 20min a una temp de 170 grados. Se prepara con 2 claras de huevo azúcar glass y medio jugo de limón se untan por encima se les pone coco.

DONAS

- **INGREDIENTES**
  1 kg de harina
  1 lt de aceite
  500 ml de leche
  ½ taza de azúcar
  3 huevos
  100 gr de margarina
  50 gr de levadura
  400 gr de chocolate para cobertura

- **PROCEDIMIENTO:**

  Poner leche tibia, azúcar y levadura en un bowl para disolverla, se agregan 2 huevos completos agregar la margarina y después agregamos la harina después de todo mezclado la pasta debe de quedar un consistencia aguada y suave se deja reposar hasta que doble de su volumen esta masa debe de estar tapada se estira de tener un grosor de un dedo se deja fermentar una segunda ves por unos 5min se fríe con aceite muy caliente.

  Se le agrega la cobertura de chocolate fundido.

  O

  Azúcar (solo cuando están calientes se espolvorean de azúcar)